15, La Campagne – 50420 DOMJEAN
Tél. : 02 33 06 00 00 - Fax : 02 33 55 47 82

E-mail : unipatis@unipatis.fr - Site : www.unipatis.fr

VELOURS NOIR

Glaçage finition velour perlé noir – au pistolet

Lieu de production	FRANCE
Numéro d'identifiant D.D.S.V.	50 164 002
Numéro d'emballeur	50164 B
Code produit	170210 (5 kg) 170209 (2 kg)
Code barre (EAN13)	37003552 54017 (5 kg) 37003552 54227(2 kg)
Référence Fiche Technique	GLA070
Date de la mise à jour	12/07/11

Utilisation	
Description	Produit de finition donnant un effet velours cacao poudre pour entremets et glaces. Effet velours noir.
Avantages	Permet d'éviter les risques micro-biologiques liés à l'usage du cacao poudre pur. Produit haut de gamme, à base de chocolat de couverture. Sans conservateur.
Mode d'emploi	Tempérer à l'étuve ou au bain-marie à 50°-55°C. Pulvériser au pistolet à air comprimé sur l'entremet préalablement passé au congélateur.
Conservation	A l'abri de la lumière et de l'humidité, à température ambiante (min. 10°C – max. 25°C).
DLUO	12 mois seau fermé / 3 semaines au froid après ouverture.

Déclaration d'ingrédients / Règles d'étiquetage
Huile de tournesol, cacao pâte, sucre, beurre de cacao, Agent d'enrobage : cire d'abeille E 901, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille.

NB *: Ingrédients classés par ordre décroissant, pourcentage confidentiel. Nous nous engageons de ce fait à gérer pour vous la liste des ingrédients de votre produit final, en réintégrant par ordre pondéral les ingrédients que vous incorporez.*

Conditionnement		
Code Produit	170210	170209
Unité de Vente	Seau	Seau
Poids net UV	5 kg	2 kg
Poids brut UV	5,22 kg	2,1 kg
Nombre d'UV par plan palette	20 seaux	4 cartons de 6 seaux
Nombre d'UV par palette	80 seaux	32 cartons

Analyse visuelle et organoleptique	
GOUT	Chocolat
COULEUR	Brun foncé
ASPECT	Pâteux à température ambiante / Effet velours après pulvérisation

Caractéristiques physico-chimiques		
Contrôle	Valeur cible	Tolérance
Poids	5 kg ou 2 kg	5 kg ou 2 kg minimum
pH	5,46	+/- 0,5
Aw (22° +/-3°C)	0,27	

Analyse nutritionnelle / 100 g			
Analyse	Valeur cible	Analyse	Valeur Cible
Humidité	0,17 %	Acide gras saturés	17,5 %
Matière grasse	69,70 %	Acides gras monoinsaturés	17,7 %
Protéines	4.7 %	Acid egras polyinsaturés	30,1 %
Matières minérales	1,33 %	Acide gras trans	0,05 %
Glucides	24,1 %		
Valeur énergétique en kcal	742,6		
Valeur énergétique en KJ	3069		

Caractéristiques micro-biologiques (normes AFNOR / Accréditation COFRAC)		
Germe	Méthode	Critères (m)
FLORE AEROBIE MESOPHILE 48h 30°C (NFV08 - 100)	Interne NF V08-051-1999	<300 000 /g
ENTEROBACTERIES 37°C	NF V 08-054-04/09	<1 000 /g
E.coli BETA-GLUCURONIDASE POSITIVE	NF ISO 16649-2 - 07/01	<1 /g
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE 37°C	NF V 08-57-1 - 01/04	<100 /g
SALMONELLES	SMS – AES – 10/4 - 05/04	Absence
MOISISSURES	NF V 08-036 05/03	<300 /g
LEVURES	NF V 08-036 05/03	<300 /g

OGM

Nous certifions que les ingrédients et les additifs que nous utilisons ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière GM ou à risque GM.
En conséquence, notre produit n'est pas concerné par les réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage des OGM et des dérivés d'OGM.

Notre produit ne nécessite aucune obligation d'étiquetage complémentaire.

Ingrédients par ordre décroissant d'importance ou en %	Source	Fonction Ex : Arôme, épaississant	Pays d'origine des ingrédients / matières	Pays de transformation	OGM	IP Identité préservée
Huile végétale *	Tournesol	Ingrédient	UE	France	NON	NON
Pâte de cacao	Cacao	Ingrédient	Afrique occidentale	Espagne	NON	NON
Sucre	Betterave	Ingrédient	UE	UE	NON	NON
Beurre de cacao	Cacao	Ingrédient	Afrique occidentale	Espagne	NON	NON
Cire d'abeille	Cire d'abeille	Agent d'enrobage	France, Madagascar, Maroc, Tunisie, Brésil	France	NON	NON
Lécithine de soja	Soja	Emulsifiant	Brésil	Brésil / Belgique	NON	OUI
Arôme naturel de vanille	Gousses de vanille	Arôme	Madagascar	France	NON	NON

NB1 : cette réglementation ne concerne que les ingrédients d'origine **végétale**, les ingrédients d'origine animale (ex : gélatine) ou minérale (ex : sodium, calcium) ne sont pas concernés.
NB2 : ne sont pas concernés comme « OGM » ou « produits à partir d'OGM » et ne sont pas concernés par cette obligation, les produits contenant de façon fortuite ou techniquement inévitable des traces d'OGM jusqu'au seuil de 0.9%, pourvu que des mesures adéquates aient été prises pour éviter autant que possible la présence de ces traces.

*Huile de tournesol, rafinée, non hydrogénée

Sécurité alimentaire et réglementation	
Sécurité	Ne correspond pas aux critères concernant les substances dangereuses selon les directives 91/155/CEE et 1999/45/CE
Statut OGM	Non OGM selon les règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003
Déclaration Allergène	Présence d'allergène selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications
Traitement par ionisation	Produit non ionisé/non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
Contaminants	Conforme à la réglementation européenne en vigueur – Règlement CE 1881/2006 et ses modifications.
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur – Règlement CE 396/2005 et 178/2006
Résidus de médicaments vétérinaires	Non applicable
Agrément sanitaire	Non applicable
Les informations contenues dans ce document sont établies au regard de la réglementation européenne en vigueur et au mieux de nos connaissances. Il relève de la responsabilité de nos clients de vérifier que l'utilisation et les conditions d'utilisation sont conformes aux réglementations et usages de leurs secteurs d'activités et de leurs zones géographiques.	

ALLERGENES	
INGREDIENTS	Nous nous engageons à signaler toutes modifications des matières premières pouvant être à l'origine du risque allergène. (**A**) – L'ingrédient est mis en œuvre dans le produit. (**B**) – L'ingrédient est présent dans nos entrepôts (risque éventuel de contamination croisée) mais pas dans le produit. (**C** et en grisé) – L'ingrédient n'est présent ni dans le produit ni dans nos entrepôts.

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN		Sous quelle forme ?
Blé	B	Farine
Seigle	*C*	
Orge	*C*	
Avoine	*C*	
Epeautre	*C*	
Riz	*C*	
Sarazin	*C*	
Kamut	*C*	
Souches hybridées de ces céréales	*C*	
Dérivés de ces céréales	*C*	
Crustacés et Dérivés	*C*	
Mollusques et produits à base de mollusques	*C*	
Poissons et produits à base de poissons	*C*	
Œufs (blanc ou jaune) et produits à base d'œufs	B	Poudre
Arachides et produits à base d'arachide	*C*	
Lait et produits laitiers		
Caséine (protéines du lait)	B	Poudre de lait
Lactose (sucre du lait)	B	poudre
Dérivés du lait	B	lactoserum
Soja et produits à base de soja		
Farine de soja	B	Farine
Huile de soja	C	
Dérivés du soja	A	Lécithine
Fruits à coque et produits dérivés		
Amandes	B	Amande poudre
Noisettes	B	Pâte de noisette
Noix et produits à base de noix	*C*	
Noix de cajou	*C*	
Noix de Macadamia	*C*	
Noix de pécan	*C*	
Noix de Queensland	*C*	
Noix du Brésil	*C*	
Pignon de pin	*C*	
Graines de sésame et produits à base de sésame	*C*	
Moutarde et produits à base de moutarde	*C*	
Céleri et produits à base de céleri	*C*	
Lupin et produits à base de lupin	*C*	
Anhydrides sulfureux et sulfites E 220 > E 228 *(concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2)*	*C*	
Autres ingrédients		
Abricot	B	Purée d'abricot
Ail	*C*	
Avocat	*C*	
Banane	B	Purée de banane
Cannelle	*C*	
Carottes	*C*	
Cochenille	*C*	
Coriandre	*C*	
Curcumine	B	Colorant E100
Curry	*C*	
Endives	*C*	
Fenouil	*C*	
Kiwi	*C*	
Lentilles	*C*	
Levure	B	Poudre chimique
Maïs	B	Amidon
Miel	B	Poudre de miel
Muscade	*C*	
Noix de coco	B	Purée de noix de coco
Ombellifères (anis, aneth, carvi, cerfeuil, cumin, livèche, myrrhe)	*C*	
Paprika	*C*	
Pêche	B	Pulpe de pêche
Persil	*C*	
Pistaches	B	Pistache
Pois	*C*	
Pomme	*C*	
Porc	B	Gélatine
Tomates	*C*	
Vanilline (vanilline, éthyl-vanilline, arôme naturel vanille, arôme naturel de vanille)	A	Arôme liquide ou poudre
Acide benzoïque et Parabenes E 210 > E 219	C	
Aspartame	*C*	
BHA (E 320) BHT (E 321)	C	
Colorant azoïques E 102, E 110, E 122, E 123, E 124, E 128, E 129, E 151, E 154, E 155	B	Colorants liq. ou poudre
Glutamates (E 620 > E 625)	*C*	
Sorbates E 200 > E 203	B	E 202

QUALITÉ	
Contrôle Qualité	➢ Système qualité de type HACCP. ➢ Diagramme de fabrication consultable sur place (*document interne non reproductible*).
Contrôle des corps étrangers	➢ Verre : Aucun emballage de verre dans nos entrepôts ➢ Métaux : Contrôle mensuel du matériel pour vérifier le nombre de boulons, vis et joints métalliques. ➢ Bois : Suppression du matériel en bois (tamis, ustensiles, spatule) et usage strict de palettes plastiques dans le laboratoire. ➢ Insectes nuisibles :Contrat de sanitation avec RENTOKIL (insectes et rongeurs).
Mesures d'hygiène effectives	➢ Respect de « la marche en avant ». ➢ Pas de cartonnage, pas de bois dans nos laboratoires. ➢ Nettoyage des laboratoires après chaque fabrication. ➢ Société extérieure de nettoyage des uniformes. ➢ Port de gants et de charlotte jetables obligatoires. ➢ Chaussures de sécurité. ➢ Distributeur de savon bactéricide et essuie-mains distributeur de papier jetable. ➢ Formation du personnel avec le concours de la médecine du travail : sensibilisation au lavage des mains, vaccinations et suivi médical du personnel
Procédure libératoire de lot	➢ Les critères mis en œuvre sont physico-chimiques, organoleptiques et visuels: BRIX et PH* (pour les nappages), poids, texture, couleur, goût.
Contrôles des matières premières	➢ Cahier des charges fournisseurs (plan de contrôle, certificat d'analyse et garantie OGM exigés chaque année)
Contrôles emballages	➢ Les matériaux de nos emballages sont conformes aux réglementations des emballages destinés au contact alimentaire. ➢ Nos emballages sont également parfaitement revalorisables après utilisation (par recyclage ou incinération) ; leur teneur en métaux lourds (plomb, cadmium, mercure et chrome) est inférieure à 100 ppm, conformément au décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 relatif à la prise en compte des exigences liées à l'environnement dans la conception et la fabrication des emballages.
Contrôles physico-chimiques	➢ Contrôle systématique en cours de chaque fabrication.
Contrôles organoleptiques et visuels	➢ Contrôle systématique en cours et à la fin de chaque fabrication
Contrôles microbiologiques	➢ Plan de contrôle selon cahier des charges. Laboratoires extérieurs accrédités COFRAC.
Traçabilité	➢ Explication du numéro de lot : **1 numéro de lot = 1 jour de fabrication,** ➢ Forme d'expression de la DLUO : **« Jul-12 »** ➢ Chaque fabrication (soit chaque lot) fait l'objet d'une feuille de route sur laquelle sont notées les informations suivantes : ✍ Les noms des fournisseurs de chaque ingrédient, ✍ Le numéro de lot du fournisseur pour chaque ingrédient, ✍ La DLUO du fournisseur pour chaque ingrédient.

ETIQUETTE DU PRODUIT

VELOURS NOIR
Glaçage effet velours au pistolet pour entremets, petits gâteaux et glaces
Ingrédients : Huile végétale, cacao pâte, sucre, beurre de cacao, agent d'enrobage : cire d'abeille E 901, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille.
Utilisation : Tempérer à l'étuve ou au bain marie à 50-55°C. Pulvériser au pistolet à air comprimé sur l'entremets préalablement passé au congélateur.
Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.
A consommer de préférence avant fin oct-11
Lot 923.10
Poids net : 5 kg
3 700355 254017
Unipatis PRODUCTION
ZA Tessy Terre d'entreprises - 15, La Campagne - 50420 DOMJEAN
Tél. : 00 33 (0) 2 33 06 00 00 / Fax : 00 33 (0) 2 33 55 47 82
email : unipatis@unipatis.fr / site : www.unipatis.fr
Fabriqué en France - EMB : 50164 B
Produit destiné à l'industrie alimentaire et aux professionnels

VELOURS NOIR

Glaçage à pulvériser - Effet perlé velours

Le glaçage Velours Noir
est spécialement élaboré
pour les professionnels de la pâtisserie.

Unipatis
PRODUCTION
PRODUITS PÂTISSIERS
POUR LES PROFESSIONNELS

DANS LA TRADITION DES GRANDS DESSERTS

www.unipatis.fr

... ... DES SOLUTIONS PRATIQUES